



Restauration Scolaire Menus du 26 au 30 mai 2025



Lundi Menu Végétarien



Pané blé épinards et emmental
Chou fleur persillé 
Cantal AOP 
(Appellation d'Origine Contrôlée)
Pomme

Mardi

Boulettes de bœuf au curry 
Haricots verts 
et pommes de terre persillées 
Edam 
Crème dessert à la vanille 

Mercredi

Concombre à la crème aux herbes 
Waterzooï de volaille 
(Carottes, poireaux, crème, jus de citron)
Gratin de courgettes 
Petits suisses aux fruits 



Jeudi

Férié

Vendredi

Asperges vinaigrette 
Thon à la bolognaise
Macaronis au beurre
Fromage blanc aux fruits 



Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications.

Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc

Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: <http://saint-maur.com>